



呼和浩特以 **智慧** 赋能食品安全

文 / 本刊主笔 张燕

民以食为天，食以安为先。食品安全是一座城市幸福感的重要源泉，更考量城市管理的水平。作为食品安全的守护者，呼和浩特市场监管局以制度引路、智慧亮路、创新开路为手段，探索社会多方协同共治路径，优化营商环境，激发市场活力，推动食品安全高质量发展，彰显市场监管部门的担当作为。

制度引路：“疫情防控 + 安全保障” 激活精队强局“高引擎”

面对疫情防控新形态，呼和浩特市场监管局确保“疫情防控 + 安全保障”双落实，激活精队强局“高引擎”，有效发挥餐饮领域疫情防控小组靠前指挥、统筹协调作用，进一步强化进口冷链食品全链条信息化监管，全面推开

“蒙冷链”食品追溯系统应用工作，形成“人物同查、人物共防”的追溯防控机制。

截至目前，呼和浩特市注册“蒙冷链”系统餐饮服务主体 694 家。同时，采取“集中培训+严格监管+指导帮扶”三项举措，严抓农村集体聚餐、宴会酒店的疫情防控和食品安全工作。

智慧亮路：“风险管控+示范引领” 构建提质增效“强磁场”

呼和浩特市场监管局通过风险管控和示范引领，构建提质增效“强磁场”。

一是风险管控。继续拓展“内蒙古风险管控平台”的实际应用，通过对试点单位的实地调研、召开工作推进会、开展实操培训等，依托平台“阳光直播”、“智能抓取”等功能，积极推进对大型农贸市场、大型餐饮服务企业、学校食堂和校外托管机构建立“互联网+明厨亮灶”的要求，构建起提质增效的“强磁场”效应，目前共有 11354 户餐饮企业、615 家单位食堂入驻平台。

二是示范引领。深入推进餐饮业质量安全示范引领建设工程，鼓励餐饮服务提供者采用色标管理、五常、6T、4D 等管理方法，提升食品安全管理水平。截止目前，全市已有 194 家学校食堂实行“4D”管理模式。同时，从食安封签、校外供餐单电子追溯体系、反食品浪费、倡导公筷公勺等多种维度，推动餐饮服务上档升级。餐饮服务单位“明厨亮灶”、量化分级率均达到 98%。

创新开路：“管服并举+社会共治” 打造惠民利民“主阵地”

在创新管理方式方面，呼和浩特市场监管

局推出三大举措，打造惠民利民的主阵地。

一是代市政府起草《呼和浩特市学生校外托管机构管理办法》，明确部门分工核查，解决“谁来管”的问题；设立实施标准，统一具体要求，解决“管什么”的问题；建立部门间“横向+纵向”交织的综合治理模式，解决“怎么管”的问题。进一步提升学校及周边安全治理水平，打造惠民利民“主阵地”。

二是以问题发现为导向，以群众需求为依托，开展“你点我检”活动，坚守食品安全底线中的“探头”“雷达”作用，精准掌握全市食品安全态势。目前，已根据消费者点击投票结果，对亚麻籽油、预制熟肉制品等 10 类食品进行抽检。

三是以“检查对象群众点单+检查过程全民参与+检查结果社会公开”的方式，从人大、政协、监管部门、消费者、新闻媒体五方视角出发，寻找难点、堵点问题，凝聚合力共同治理食品安全，先后开展“青城旬查”、餐饮安全你我同查等专项行动，对存在违法经营行为的市场主体进行公开曝光，提高执法工作震慑力。6 月底，专门开展《反食品浪费法》专项执法检查，形成了良好的社会效益。按照“预防为主、规范管理、属地负责、分级监督”的原则，目前共完成 24 次重大活动、36 家接待酒店的餐饮食品保障工作。

舵稳当奋楫，风劲好扬帆。呼和浩特市场监管局将在探索社会多方协同共治路径下全力保障食品安全、优化营商环境，使其凸显“磁石效应”，吹响食品产业高质量发展的“集结号”。■

